Il réussit tout, tout seul

La tendance en cuisson est à la simplification de l'usage ; autrement dit, tout se passe autour du programmateur. Tout ? pas seulement, la qualité et la nature des sources de chaleur et donc la maîtrise de la température ont aussi leur mot à dire. Quant au nettoyage et à la sécurité, ce sont deux autres importants critères de choix, le design permettant de départager deux modèles ayant, pour vous, les mêmes attraits.

COMPACT

Ils sont petits : 38 cm de hauteur pour un volume de 32 litres, mais leur équipement et leurs performances sont ceux de modèles standards. Ils permettent de composer un extraordinaire pôle cuisson en s'associant entre eux ou avec un four classique. La famille comprend : micro-ondes, four multicuisson, four vapeur et même machine à café. (AEG, De Dietrich).

Le programmateur

Le nerf de la guerre, c'est lui. Plus il est simple, plus vous aurez de plaisir à l'utiliser. En la matière, le programmateur de type intuitif est le plus agréable : devant les commandes, vous n'êtes plus comme une poule devant un couteau mais trouvez du premier coup bon mode de cuisson, température adaptée et durée. Mais, pour se prévaloir de cet épithète, encore faut-il permettre à l'utilisateur de se passer du recours systématique au mode d'emploi en permettant, par exemple, de visualiser sur un écran suffisamment lisible fonctions et paramètres de cuisson et favoriser l'usage de pictogrammes évidents (gâteaux, tartes, rôtis, etc.)
Second point important, le niveau de service offert. Et là, pas d'hésitation, le tout automatique est un réel progrès, et pas seulement pour les paresseux…
Sauter a ouvert le bal il y a quelques années avec son programmateur Saveurs qui préconisait la température selon 4 ou 5 grands types de plat (pâtisserie, gratin, viande, etc.) et vous évitait, pour la première fois, les impairs en cuisson.
De Dietrich et Scholtès ont enchaîné avec des programmateurs proposant des modes de cuisson encore plus précis (lire plus loin l'importance de la maîtrise des sources de chaleur), c'est-à-dire adaptés aux principaux types d'aliment et préparation qui ont mis le consommateur aux anges.
Et puis, la cuisson tout automatique a délégué à l'électronique le soin de décider seul de l'ensemble des paramètres de cuisson, dont la durée. Et là, ce fut une vraie révolution.

Aujourd'hui, 4 grandes familles de programmateurs s'adaptent à toutes les ambitions culinaires et peuvent se trouver associées au sein du même appareil :

Les programmateurs simples. Mécaniques ou électroniques, ils indiquent les modes de cuisson (en clair, c'est plus facile à comprendre) et permettent une cuisson différée. Vous faites tout tout seul et c'est suffisant si vous cuisinez peu au four ou toujours les mêmes plats.

Les programmateurs préconisant la température en fonction du type de cuisson ou de l'aliment : le résultat est le même mais le second est plus pédagogique. Selon leur niveau de sophistication et, par conséquent, leur prix, leur nombre de modes de cuisson est plus ou moins étendu. La température peut être modulée et vous déterminez seul la durée. Sur certains afficheurs, la hauteur du gradin est également indiquée. C'est encore mieux. Vous les trouverez chez tous les grands constructeurs dont Scholtès qui mérite un satisfecit pour ses fonctions meringue (ambrée ou blanche) et gratin (moelleux dedans et croustillant et doré dessus).

Les programmateurs semi-automatiques comme ceux de Whirlpool, Arthur Martin Electrolux (programmateur Intuition qui porte bien son nom), De Dietrich ou Rosières proposent d'une petite dizaine à plus de 50 recettes (51 chez Siemens à réaliser dans des plats couverts seulement) et adaptent le temps de cuisson en fonction du poids de l'aliment ou du nombre de parts désirées. Une fois celui-ci choisi, vous validez et le four se charge de la température, du nombre et de la nature des sources de chaleur à mettre en œuvre. La cuisson différée est, bien sûr, autorisée.



Les programmateurs tout automatiques, comme l'Easycook de Sauter, possèdent un microprocesseur gérant tous les paramètres de la cuisson : tous, même la durée. Vous sélectionnez le mets classé par genre, validez d'une pression et la cuisson débute. Difficile de faire plus simple. Les formules sont différentes suivant les constructeurs : capteurs d'humidité ou d'oxygène, mais le résultat est suffisamment convaincant pour lever les freins à l'utilisation. Chez Scholtès, par exemple, les résultats sont spectaculaires. De Dietrich est également très simple à utiliser et multiplie le nombre de plats en mode semi ou tout automatique, tout comme Miele, qui propose 60 programmes de cuisson automatiques et maîtrise magistralement la pâtisserie. Les essayer c'est donc les adopter, sachant qu'ils proposent aussi une programmation manuelle : car qui peut le plus peut le moins.

> La possibilité de mémoriser ses propres paramètres de cuisson est également offerte par certains modèles. C'est pratique mais, dans les faits, peu utilisé.

Ne vous laissez donc pas impressionner par le nombre de fonctions, elles ne constituent pas un point discriminant : mieux vaut peu et bien. Recherchez d'abord un programmateur facile à manipuler et des modes et fonctions que vous êtes sûr d'utiliser ; pas seulement ceux qui vous font rêver.